

Lignes directrices nationales :

Dans le but de répondre aux attentes des consommateurs en matière de produits régionaux et de traçabilité et de soutenir durablement la production agroalimentaire locale, les quatre marques suprarégionales réunies au sein de la Plateforme nationale pour les produits régionaux (alpinavera, Culinarium, « Das Beste der Region » et « Pays romand – Pays gourmand ») ainsi que leurs membres respectifs s'accordent sur des bases communes reprises dans leurs directives spécifiques.

Prescriptions générales pour les propriétaires des marques régionales

Les marques régionales définissent le périmètre de leur région de production.

Les marques régionales adoptent des directives spécifiques ainsi qu'un manuel de sanctions et une procédure de recours indépendante de la marque. Elles utilisent les « Directives pour les marques régionales » sauf les marques « Genève région – Terre avenir » et « Valais » qui utilisaient des documents propres au 31 décembre 2014. Un contrôle de correspondance aux lignes directrices nationales est effectué tous les trois ans au niveau de la Plateforme nationale.

Les marques régionales mettent en place un processus de certification de leurs produits par un organisme indépendant accrédité avec une fréquence maximale de 5 ans.

Les marques régionales mettent en place un processus d'adhésion pour les producteurs.

Prescriptions générales pour la production, la transformation et le commerce

Les ingrédients agricoles de produits non composés (p. ex. lait, viande, fruits, légumes) doivent provenir à 100% de la région.

Pour les produits composés, au minimum 80% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région et l'ingrédient principal doit provenir à 100% de la région.

Les propriétaires des marques régionales ont la possibilité de considérer comme ingrédients régionaux des ingrédients provenant de communes limitrophes jusqu'à hauteur de 20%.

Certains ingrédients d'origine suisse peuvent être considérés comme des ingrédients régionaux s'ils ne sont pas disponibles à l'échelle régionale. Ceci doit être validé au niveau de la Commission nationale des lignes directrices et est réévalué périodiquement.

Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise en Suisse, des ingrédients agricoles importés peuvent être autorisés. Ceci doit être validé au niveau de la Commission nationale des lignes directrices et est réévalué périodiquement.

La valeur ajoutée doit être générée à hauteur d'au moins 2/3 dans la région.

Les propriétaires des marques régionales ont la possibilité, pour une période limitée dans le temps, de demander des dérogations à ces règles pour les produits de la région en question figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse. Ceci doit être validé au niveau de la Commission nationale des lignes directrices.

Prescriptions spécifiques

Pour les produits laitiers, l'utilisation de fruits importés est autorisée à l'exception des pommes, poires, prunes, rhubarbe, cerises, fraises et abricots qui doivent obligatoirement provenir de Suisse.

Les propriétaires des marques régionales ont la possibilité d'accepter des produits à base de chocolat pour autant que ceux-ci mettent en valeur un produit régional (p.ex. truffe à la damassine).

Lieu/date: Lausanne, 20.04.2015
„Pays romand – Pays gourmand“

G. Billard

Lausanne, 20.04.2015

E. Jomene

Lieu/date: Wetz, 28.4.15
«Das Beste der Region»

[Signature]

Asterandigen, 27.4.15

[Signature]

Lieu/date: Ches, 21.05.2015
Trägerverein alpinavera

[Signature]

Lieu/date: Salz, 21.5.15
Trägerverein Culinarium

[Signature]